

PCT

Réserve à l'office récepteur

PCT/FR 05/00472

Demande internationale n°

REQUÊTE

Le soussigné requiert que la présente demande internationale soit traitée conformément au Traité de coopération en matière de brevets.

Date du dépôt international)

Nom de l'office récepteur et "Demande internationale PCT"

Référence du dossier du déposant ou du mandataire (facultatif)
(1/2 caractères au maximum)

F40 B1 PCT

Cadre n° I TITRE DE L'INVENTION
Procédé de fabrication de plats en sauce

Cadre n° II DÉPOSANT Cette personne est aussi inventeur

Nom et adresse : (Nom de famille suivi du prénom; pour une personne morale, désignation officielle complète. L'adresse doit comprendre le code postal et le nom du pays. Le pays de l'adresse indiquée dans ce cadre est l'Etat où le déposant a son domicile si aucun domicile n'est indiqué ci-dessous.)

FRANCESCA
6B rue Prechter
F-67000 STRASBOURG
FRANCE

n° de téléphone

n° de télécopieur

n° de téleimprimeur

n° sous lequel le déposant est inscrit auprès de l'office

Nationalité (nom de l'Etat) :
FR

Domicile (nom de l'Etat) :
FR

Cette personne est tous les Etats désignés tous les Etats sauf les Etats-Unis d'Amérique les Etats-Unis d'Amérique seulement les Etats indiqués dans le cadre supplémentaire

Cadre n° III AUTRE(S) DÉPOSANT(S) OU (AUTRE(S)) INVENTEUR(S)

Nom et adresse : (Nom de famille suivi du prénom; pour une personne morale, désignation officielle complète. L'adresse doit comprendre le code postal et le nom du pays. Le pays de l'adresse indiquée dans ce cadre est l'Etat où le déposant a son domicile si aucun domicile n'est indiqué ci-dessous.)

ARBOGAST Bertrand
7 Square de Dublin
F-67610 LA WANTZENAU
FRANCE

Cette personne est :

déposant seulement

déposant et inventeur

inventeur seulement (Si cette case est cochée, ne pas remplir la suite.)

n° sous lequel le déposant est inscrit auprès de l'office

Nationalité (nom de l'Etat) :
FR

Domicile (nom de l'Etat) :
FR

Cette personne est tous les Etats désignés tous les Etats sauf les Etats-Unis d'Amérique les Etats-Unis d'Amérique seulement les Etats indiqués dans le cadre supplémentaire

D'autres déposants ou inventeurs sont indiqués sur une feuille annexe.

Cadre n° IV MANDATAIRE OU REPRÉSENTANT COMMUN; OU ADRESSE POUR LA CORRESPONDANCE

La personne dont l'identité est donnée ci-dessous est/a été désignée pour agir au nom du ou des déposants auprès des autorités internationales compétentes, comme:

mandataire

représentant commun

Nom et adresse : (Nom de famille suivi du prénom; pour une personne morale, désignation officielle complète. L'adresse doit comprendre le code postal et le nom du pays.)

LITTOLEFF Denis ; MERCKLING Norbert
Cabinet MEYER & Partenaires
20 place des Halles
Bureaux Europe
F-67000 STRASBOURG
FRANCE

n° de téléphone

n° de télécopieur

n° de téleimprimeur

n° sous lequel le mandataire est inscrit auprès de l'office

Adresse pour la correspondance : cocher cette case lorsque aucun mandataire ni représentant commun n'est/n'a été désigné et que l'espace ci-dessus est utilisé pour indiquer une adresse spéciale à laquelle la correspondance doit être envoyée.

Cadre n° V DÉSIGNATIONS																												
<p>Le dépôt de la présente requête vaut, selon la règle 4.9.a), désignation de tous les États contractants liés par le PCT à la date du dépôt international, aux fins de la délivrance de tout titre de protection disponible et, le cas échéant, aux fins de la délivrance à la fois de brevets régionaux et nationaux.</p> <p>Cependant,</p> <p><input type="checkbox"/> DE Allemagne n'est désignée pour aucun titre de protection nationale</p> <p><input type="checkbox"/> KR République de Corée n'est désignée pour aucun titre de protection nationale</p> <p><input type="checkbox"/> RU Fédération de Russie n'est désignée pour aucun titre de protection nationale</p> <p>(Les cases mentionnées ci-dessus peuvent être utilisées pour exclure (irrévocablement) les désignations concernées afin d'éviter qu'une demande nationale antérieure dont la priorité est revendiquée ne casse de produire ses effets en vertu de la législation nationale. Voir les notes relatives au cadre n° V en ce qui concerne les conséquences de telles dispositions de la législation nationale dans ces États et dans certains autres.)</p>																												
Cadre n° VI REVENDICATION DE PRIORITÉ																												
<p>La priorité de la ou des demandes antérieures suivantes est revendiquée :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Date de dépôt de la demande antérieure (jour/mois/année)</th> <th rowspan="2">Numéro de la demande antérieure</th> <th colspan="3">Lorsque la demande antérieure est une :</th> </tr> <tr> <th>demande nationale : pays ou membre de l'OMC</th> <th>demande régionale :* office régional</th> <th>demande internationale : office récepteur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>point 1) 1er mars 2004 (1/03/04)</td> <td>0402095</td> <td>FR</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>point 2)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>point 3)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><input type="checkbox"/> D'autres revendications de priorité sont indiquées dans le cadre supplémentaire.</p>						Date de dépôt de la demande antérieure (jour/mois/année)	Numéro de la demande antérieure	Lorsque la demande antérieure est une :			demande nationale : pays ou membre de l'OMC	demande régionale :* office régional	demande internationale : office récepteur	point 1) 1er mars 2004 (1/03/04)	0402095	FR			point 2)					point 3)				
Date de dépôt de la demande antérieure (jour/mois/année)	Numéro de la demande antérieure	Lorsque la demande antérieure est une :																										
		demande nationale : pays ou membre de l'OMC	demande régionale :* office régional	demande internationale : office récepteur																								
point 1) 1er mars 2004 (1/03/04)	0402095	FR																										
point 2)																												
point 3)																												
<p>L'office récepteur est prié de préparer et de transmettre au Bureau international une copie certifiée conforme de la ou des demandes antérieures (seulement si la demande antérieure a été déposée auprès de l'office qui, aux fins de la présente demande internationale, est l'office récepteur) indiquées ci-dessus sous :</p> <p><input type="checkbox"/> tous les points <input checked="" type="checkbox"/> le point 1) <input type="checkbox"/> le point 2) <input type="checkbox"/> le point 3) <input type="checkbox"/> autre, voir le cadre supplémentaire</p> <p>* Si la demande antérieure est une demande ARIPO, indiquer au moins un pays partie à la Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle ou un membre de l'Organisation mondiale du commerce pour lequel cette demande antérieure a été déposée (règle 4.10.b.ii)) :</p>																												
Cadre n° VII ADMINISTRATION CHARGÉE DE LA RECHERCHE INTERNATIONALE																												
<p>Choix de l'administration chargée de la recherche internationale (ISA) (si plusieurs administrations chargées de la recherche internationale sont compétentes pour procéder à la recherche internationale, indiquer l'administration choisie; le code à deux lettres peut être utilisé) :</p> <p>ISA / EP.....</p> <p>Demande d'utilisation des résultats d'une recherche antérieure; mention de cette recherche (si une recherche antérieure a été effectuée par l'administration chargée de la recherche internationale ou demandée à cette dernière) :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Date (jour/mois/année)</th> <th>Numéro</th> <th>Pays (ou office régional)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>21 septembre 2004</td> <td>649282</td> <td>FR</td> </tr> </tbody> </table>						Date (jour/mois/année)	Numéro	Pays (ou office régional)	21 septembre 2004	649282	FR																	
Date (jour/mois/année)	Numéro	Pays (ou office régional)																										
21 septembre 2004	649282	FR																										
Cadre n° VIII DÉCLARATIONS																												
<p>Les déclarations suivantes figurent dans les cadres n° VIII.i) à v) (cocher ci-dessous la ou les cases appropriées et indiquer dans la colonne de droite le nombre de chaque type de déclaration) :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Nombre de déclarations</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> cadre n° VIII.i)</td> <td>déclaration relative à l'identité de l'inventeur</td> <td>:</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> cadre n° VIII.ii)</td> <td>déclaration relative au droit du déposant, à la date du dépôt international, de demander et d'obtenir un brevet</td> <td>:</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> cadre n° VIII.iii)</td> <td>déclaration relative au droit du déposant, à la date du dépôt international, de revendiquer la priorité d'une demande antérieure</td> <td>:</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> cadre n° VIII.iv)</td> <td>déclaration relative à la qualité d'inventeur (seulement aux fins de la désignation des États-Unis d'Amérique)</td> <td>:</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> cadre n° VIII.v)</td> <td>déclaration relative à des divulgations non opposables ou à des exceptions au défaut de nouveauté</td> <td>:</td> </tr> </tbody> </table>						Nombre de déclarations	<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.i)	déclaration relative à l'identité de l'inventeur	:	<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.ii)	déclaration relative au droit du déposant, à la date du dépôt international, de demander et d'obtenir un brevet	:	<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.iii)	déclaration relative au droit du déposant, à la date du dépôt international, de revendiquer la priorité d'une demande antérieure	:	<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.iv)	déclaration relative à la qualité d'inventeur (seulement aux fins de la désignation des États-Unis d'Amérique)	:	<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.v)	déclaration relative à des divulgations non opposables ou à des exceptions au défaut de nouveauté	:							
	Nombre de déclarations																											
<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.i)	déclaration relative à l'identité de l'inventeur	:																										
<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.ii)	déclaration relative au droit du déposant, à la date du dépôt international, de demander et d'obtenir un brevet	:																										
<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.iii)	déclaration relative au droit du déposant, à la date du dépôt international, de revendiquer la priorité d'une demande antérieure	:																										
<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.iv)	déclaration relative à la qualité d'inventeur (seulement aux fins de la désignation des États-Unis d'Amérique)	:																										
<input type="checkbox"/> cadre n° VIII.v)	déclaration relative à des divulgations non opposables ou à des exceptions au défaut de nouveauté	:																										

Cadre n° IX BORDEAU; LANGUE DE DÉPÔT

La présente demande internationale contient :

a) sous forme papier le nombre de feuilles suivant :	
requête (y compris la ou les feuilles pour déclaration)	: 3
description (à l'exception du listage des séquences ou des tableaux y relatifs)	: 4
revendications	: 1
abrégé	: 1
dessins	: 0
Sous-total de feuilles	: 9
listage des séquences	:
tableaux y relatifs	:
(pour les deux éléments, nombre réel de feuilles s'ils sont déposés sous forme papier, qu'ils soient ou non également déposés sous forme déchiffrable par ordinateur; voir c) ci-après)	
Nombre total de feuilles	: 9
b) <input type="checkbox"/> seulement sous forme déchiffrable par ordinateur (instruction 801.a.i))	
i) <input type="checkbox"/> listage des séquences	
ii) <input type="checkbox"/> tableaux y relatifs	
iii) <input type="checkbox"/> également sous forme déchiffrable par ordinateur (instruction 801.a.ii))	
i) <input type="checkbox"/> listage des séquences	
ii) <input type="checkbox"/> tableaux y relatifs	
Type et nombre de supports (disquette, CD-ROM, CD-R ou autre) sur lesquels figurent le ou les	
i) <input type="checkbox"/> listage des séquences :	
ii) <input type="checkbox"/> tableaux y relatifs :	
(exemplaires supplémentaires à indiquer aux points 9.ii) ou 10.ii), dans la colonne de droite)	

Le ou les éléments suivants sont joints à la présente demande internationale (cocher la ou les cases appropriées et indiquer dans la colonne de droite le nombre de chaque élément) :

1. <input checked="" type="checkbox"/> feuille de calcul des taxes	: 1
2. <input type="checkbox"/> original du pouvoir distinct	:
3. <input type="checkbox"/> original du pouvoir général	:
4. <input type="checkbox"/> copie du pouvoir général; le cas échéant, numéro de référence :	:
5. <input type="checkbox"/> explication de l'absence d'une signature	:
6. <input type="checkbox"/> document(s) de priorité indiqué(s) dans le cadre n° VI au(x) point(s) :	:
7. <input type="checkbox"/> traduction de la demande internationale en (langue) :	:
8. <input type="checkbox"/> indications séparées concernant des micro-organismes ou autre matériel biologique déposés	:
9. <input type="checkbox"/> listage des séquences sous forme déchiffrable par ordinateur (indiquer type et nombre de supports)	
i) <input type="checkbox"/> copie remise aux fins de la recherche internationale en vertu de la règle 13ter seulement (et non en tant que partie de la demande internationale)	
ii) <input type="checkbox"/> (seulement lorsque la case b)i) ou c)i) de la colonne de gauche est cochée) exemplaires supplémentaires, y compris, le cas échéant, copie remise aux fins de la recherche internationale en vertu de la règle 13ter	
iii) <input type="checkbox"/> avec la déclaration pertinente quant à l'identité entre la copie – ou les exemplaires supplémentaires – et le listage des séquences mentionnés dans la colonne de gauche	
10. <input type="checkbox"/> tableaux sous forme déchiffrable par ordinateur relatifs au listage des séquences (indiquer type et nombre de supports)	
i) <input type="checkbox"/> copie remise aux fins de la recherche internationale en vertu de l'instruction 802.b-quater) seulement (et non en tant que partie de la demande internationale)	
ii) <input type="checkbox"/> (seulement lorsque la case b)ii) ou c)ii) de la colonne de gauche est cochée) exemplaires supplémentaires, y compris, le cas échéant, copie remise aux fins de la recherche internationale en vertu de l'instruction 802.b-quater)	
iii) <input type="checkbox"/> avec la déclaration pertinente quant à l'identité entre la copie – ou les exemplaires supplémentaires – et les tableaux mentionnés dans la colonne de gauche	
11. <input checked="" type="checkbox"/> autres éléments (préciser) : copie du rapport de recherche	: 2

Figure des dessins qui doit accompagner l'abrégé :

Langue de dépôt de la demande internationale : française

Cadre n° X SIGNATURE DU DÉPOSANT, DU MANDATAIRE OU DU REPRÉSENTANT COMMUN
À côté de chaque signature, indiquer le nom du signataire et à quel titre l'intéressé signe (si cela n'apparaît pas clairement à la lecture de la requête).

Denis LITTOLEFF



Réservé à l'office récepteur

28 FÉV. 2005

1. Date effective de réception des pièces supposées constituer la demande internationale :

3. Date effective de réception, rectifiée en raison de la réception ultérieure, mais dans les délais, de documents ou de dessins complétant ce qui est supposé constituer la demande internationale :

4. Date de réception, dans les délais, des corrections demandées selon l'article 11.2) du PCT :

5. Administration chargée de la recherche internationale (si plusieurs sont compétentes) : ISA /

6. Transmission de la copie de recherche différée jusqu'au paiement de la taxe de recherche

2. Dessins :

 reçus : non reçus :

Réservé au Bureau international

Date de réception de l'exemplaire original par le Bureau international :

PROCÉDÉ DE FABRICATION DE PLATS EN SAUCE

La présente invention concerne un procédé de fabrication de plats en sauce contenant des produits alimentaires tels que légumes, fruits, viande, produits

5 laitiers, etc. en vue de leur conservation pendant plusieurs mois sans stérilisation ni pasteurisation, ni adjonction d'additifs du type conservateurs et/ou colorants.

Les réglementations actuelles établissent une différence entre les produits stérilisés pouvant bénéficier d'une longue conservation, que l'on peut stocker pendant des mois, voire des années sans altération, et les produits frais ou

10 pasteurisés que le consommateur doit généralement conserver dans un endroit réfrigéré, et qui sont en principe à consommer relativement rapidement.

Le problème qui s'attache à la longue conservation réside bien entendu dans le maintien dans le temps des différents ingrédients participant à l'élaboration du produit fini. En particulier, lorsque ces aliments sont des viandes

15 ou des légumes tels qu'utilisés dans la fabrication de sauce, il s'agit d'éviter tout problème bactériologique pendant une durée autorisée de consommation d'au moins plusieurs mois.

Pour garantir la destruction des micro-organismes dans un aliment, de manière à éviter la transmission de germes pathogènes et le développement

20 d'altérations dans le produit lui-même, le produit peut subir un traitement du type stérilisation d'une part, et recevoir des additifs chimiques d'autre part. Le but de ces derniers est en premier lieu d'empêcher le développement desdits micro-organismes, ou de leurs spores, afin de préserver l'innocuité du produit.

En second lieu, certains additifs peuvent également être utilisés dans le but de préserver l'aspect visuel du produit, afin que, même s'il est toujours consommable, celui-ci n'ait pas radicalement changé d'aspect (par exemple de couleur) entre le moment de son achat et le moment de sa consommation.

C'est la raison pour laquelle, dans la plupart des cas, les produits par exemple de type sauce dont la date limite de consommation est fixée plusieurs

30 mois après leur mise sur le marché comprennent à la fois des additifs appartenant à la catégorie des conservateurs et des additifs qui sont en réalité des colorants. C'est particulièrement vrai pour les sauces à base de tomate, pour lesquelles les consommateurs sont attentifs à l'aspect visuel, qui doit rester dans un spectre rouge, faute de quoi le consommateur pourrait se poser des questions sur la qualité de l'aliment acheté.

Tous ces produits à longue conservation subissent par ailleurs un traitement, en général basé sur la chaleur, en vue d'y détruire les bactéries et plus généralement tous les micro-organismes susceptibles de générer des pathologies. Dans la plupart des cas, le traitement thermique utilisé est la

stérilisation, qui est effectuée à plus haute température que la pasteurisation, après fabrication et conditionnement des sauces. A l'occasion d'une stérilisation, les produits sont chauffés selon une courbe temps / température qui varie selon les produits.

5 Le problème est que la stérilisation a un effet direct sur la saveur du produit. Cet effet n'est au surplus pas minime, puisque le goût par exemple d'une sauce est nettement altéré par la double action des additifs qui ont été introduits, et par l'intensité du processus de stérilisation qu'elle a subi. La pasteurisation entraîne également une altération du goût.

10 Cet inconvénient n'affecte bien entendu pas les produits frais, pour lesquels les processus en vigueur en matière hygiénique et alimentaire imposent en revanche des durées limites de consommation très proches de leur mise sur le marché, afin d'éviter tout développement préjudiciable de micro-organismes. Ces produits frais, comportant souvent des composants additionnels visant à 15 empêcher le développement de ces micro-organismes, bactéries, etc., n'ont cependant subi aucun traitement de type stérilisation pour la destruction de ceux-ci, dont la prolifération peut dès lors intervenir assez rapidement.

En d'autres termes, l'alternative actuellement disponible sur le marché consiste en des produits qu'il est possible de consommer pendant de longues périodes, dont le goût et la saveur ont été sensiblement altérés par la stérilisation, et des produits qualifiés de frais, dont les qualités gustatives sont à l'inverse mieux préservées, mais qu'il n'est pas possible de conserver au-delà de quelques semaines, malgré l'usage possible d'emballage sous vide ou sous atmosphère modifiée, et l'usage fréquent d'additifs et de conservateurs.

25 La présente invention se propose de modifier cet état de fait. Le procédé de fabrication qui en fait l'objet a en effet débouché sur un résultat surprenant et totalement inattendu, dans la mesure où des sauces qui en sont issues, bien que n'ayant subi aucune stérilisation ou pasteurisation après conditionnement, et en l'absence d'additifs ou conservateurs, ont pu être conservées pendant 30 plusieurs mois sans rien perdre de leurs qualités gustatives tout en conservant leur innocuité pour le consommateur puisque leur stabilité a été établie.

Autrement dit, les sauces fabriquées selon le procédé de l'invention conservent une saveur remarquable, en l'occurrence celle qu'elles ont en fin de la cuisson des aliments frais qui les composent, et cette saveur se retrouve en 35 l'état même après une longue période. De nombreux tests ont été effectués, qui sont parfaitement concordants et qui montrent qu'il n'existe pas de problème bactériologique, même mineur, pendant une durée limite de consommation d'au moins 3 mois, dans la mesure où le produit a été conservé au frais. En réalité,

ces tests ont même montré que le produit restait stable bien plus longtemps que 3 mois.

Pour obtenir ce résultat, le procédé se caractérise en ce qu'il consiste à :

- procéder à la cuisson dans une marmite des ingrédients frais mélangés à des produits d'assaisonnement du type sel, poivre, épices, piments et à de la matière grasse animale et/ou végétale pendant une durée allant de 20 minutes à 6 heures à une température minimale de 80°C;
- conditionner à chaud dans un récipient propre la sauce à une température supérieure à 80°C, les conditionnements étant fermés immédiatement après remplissage ; et
- refroidir rapidement lesdits conditionnements remplis de sauce, pendant une durée inférieure à 2 heures dépendant du volume de ces derniers, à une température inférieure à 10°C.

Le respect de la succession et du contenu de ces étapes permet de préserver un goût très frais et très fidèle au goût d'origine, même après plusieurs mois de conservation de la sauce, et ce malgré l'absence de tout conservateur ou traitement à haute température du produit fini.

Les produits réalisés à l'aide du procédé de l'invention ont été régulièrement testés, et l'on s'est aperçu qu'au bout de 2 mois, 3 mois, voire 6 mois, les résultats étaient toujours les mêmes, c'est-à-dire sans détérioration gustative ou bactériologique.

Après conditionnement en pots hermétiques, un refroidissement rapide est effectué dans une enceinte portée à une température comprise entre 0°C et -25°C.

L'une des conséquences de ce refroidissement est notamment de provoquer un certain vide à l'intérieur du pot. Ce vide au moins partiel, qui n'altère pas non plus les qualités de saveur et de goût du produit, joue un rôle dans la meilleure conservation des sauces dans leur conditionnement. Il n'est en effet guère favorable au développement d'au moins un certain nombre de micro-organismes susceptibles de prospérer dans lesdites sauces.

La durée de refroidissement dépend, comme cela a été mentionné, du volume du conditionnement. Plus précisément, selon l'invention, l'objectif est d'atteindre une température à cœur inférieure à 6°C dans un délai le plus court possible.

De préférence, pour obtenir les effets propres à l'invention, la température de cuisson dans la marmite doit être comprise entre 95°C et 105°C à cœur.

Il est à noter que, du fait de l'appellation « produit frais », il est conseillé au consommateur, par une indication sur l'emballage, de conserver son produit dans une ambiance réfrigérée. Cela étant, différents tests de stabilité ont été

réalisés sur des sauces fabriquées par le procédé de l'invention, et qui n'ont pas été conservées au frais. Ces tests, qui sont notamment basés sur la mesure du pH de la sauce, montrent que, pour certaines sauces, la condition de conservation dans un endroit réfrigéré n'est pas déterminante. Le produit reste stable d'une manière étonnante, sur une durée de plusieurs mois, ce qui participe à l'effet inattendu qui résulte de l'invention.

Les sauces qui sont concernées par le procédé de l'invention sont par exemple des sauces à base de tomate, utilisées dans une cuisine notamment d'origine italienne pour assaisonner des pâtes. Il peut ainsi s'agir de sauces de type bolognaise, etc. Il est à noter que le procédé de l'invention s'applique par exemple à des sauces dont les ingrédients de base ont été mentionnés auparavant, ce qui ne préjuge en aucun cas de l'ajout d'ingrédients additionnels comme de l'alcool, pour donner une saveur particulière à certaines recettes.

L'ajout d'autres ingrédients, à partir du moment où ils ne modifient pas les caractéristiques du procédé, est parfaitement possible et dépend de l'imagination du cuisinier et du type de saveur recherché.

REVENDICATIONS

1. Procédé de fabrication de plats en sauce contenant des produits alimentaires tels que légumes, fruits, produits laitiers et viandes en vue de leur conservation pendant plusieurs mois sans adjonction d'additifs conservateurs et/ou colorants ni stérilisation, caractérisé en ce qu'il consiste à :
 - procéder à la cuisson dans une marmite des ingrédients frais mélangés à des produits d'assaisonnement du type sel, poivre, épices, piments et à de la matière grasse animale et/ou végétale pendant une durée allant de 20 minutes à 6 heures à une température minimale de 80°C ;
 - conditionner à chaud dans un récipient propre la sauce ainsi obtenue à une température supérieure à 80°C, les conditionnements étant fermés immédiatement après remplissage ; et
 - refroidir rapidement lesdits conditionnements remplis de sauce, pendant une durée inférieure à 2 heures dépendant du volume de ces derniers, à une température inférieure à 10°C.
2. Procédé de fabrication de sauces selon la revendication précédente, caractérisé en ce que le refroidissement rapide s'effectue dans une enceinte portée à une température comprise entre 0°C et -25°C.
3. Procédé de fabrication de sauces selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que la température de cuisson dans la marmite est comprise entre 95°C et 105°C à cœur.

ABRÉGÉ DESCRIPTIF

Procédé de fabrication de plats en sauce contenant des produits alimentaires tels que légumes, fruits, produits laitiers et viandes en vue de leur conservation pendant plusieurs mois sans adjonction d'additifs conservateurs et/ou colorants ni stérilisation. Ce procédé consiste à :

- procéder à la cuisson dans une marmite des ingrédients frais mélangés à des produits d'assaisonnement du type sel, poivre, épices, piments et à de la matière grasse animale et/ou végétale pendant une durée allant de 20 minutes à 6 heures à une température minimale de 80°C ;
- conditionner à chaud dans un récipient propre la sauce ainsi obtenue à une température supérieure à 80°C, les conditionnements étant fermés immédiatement après remplissage ; et
- refroidir rapidement lesdits conditionnements remplis de sauce, pendant une durée inférieure à 2 heures dépendant du volume de ces derniers, à une température inférieure à 10°C.